

# La poule noire du Berry, portrait de Gilles Velluet



Non loin Aubigny-sur-nère, à quelques kilomètres du château de Blancafort, Gilles élève des poules de luxe... Les fameuses noires du Berry, variété qui a failli définitivement disparaître et qui a pu revoir le jour grâce à des collectionneurs et des éleveurs comme lui. Aujourd'hui cette volaille savoureuse revient en force dans nos assiettes, pour notre plus grand plaisir !



## Perpétuer le patrimoine naturel vivant du Berry

– 4° C et un soleil bienvenu en arrivant au lieu-dit Villecoq où est nichée la petite exploitation de Gilles. Dans ce paysage bleu et vert pastel poudré de paillettes de gel, aucun bruit, si ce n'est celui des chaussures qui craquent et des corneilles qui croassent... Rien ne pourrait laisser penser que des centaines de poules sont élevées ici. Gilles nous accueille en se frottant les mains : « *Je vous ai attendu pour les sortir, mais pas dit qu'elles en aient envie avec le froid qu'il fait !* ». Après quelques mètres sur un petit chemin bordé d'érables champêtres, l'éleveur ouvre les portes de son hangar. Elles sont là, à la fois inquiètes et fières avec leur cou tendu, leurs yeux écarquillés et leur roucoulement

interrogateur ... comme elles sont belles les noires du Berry ! On perçoit d'emblée la force de caractère, la noblesse de cette gallinacée qui, une fois sortie dans le grand parc herbeux gelé, tranche par la beauté de ses plumes noires ébène aux reflets vert argenté. « *Ma rencontre avec cette ancienne variété de poule berrichonne remonte à 12 ans* », confie Gilles, « *certains producteurs amateurs de l'Indre l'avaient remise au goût du jour et j'ai eu envie de participer à leur sauvegarde. Elles font partie du patrimoine naturel du Berry* ».

## Une race du début du siècle ayant disparu pendant la guerre

*A partir de 1900, le Baron Henri de Laage (Château de Verneuil dans l'Indre) entreprit les travaux de sélection de cette volaille pour ses qualités de chair et de ponte (environ 200 œufs par an) sans oublier sa belle morphologie. Corps en forme d'un bateau bien accusé, plumage noir avec des reflets scarabée, tête fine et allongée, bec légèrement arqué et pieds de couleur corne gris foncé. Jusqu'aux années 40, elle connaît une belle période, car estimée aussi bonne que la Geline de Touraine. Après la seconde guerre mondiale, elle disparaît complètement. Il faudra attendre 1975 et Gaston Touraine qui se met à la recherche de poules » Noire du Berry » et les années 2000 pour qu'un vrai travail de sélection soit réalisé afin de stabiliser la race.*

## Une histoire de famille qui a débuté dans les années 40

« Mon grand-père et mon père sont arrivés dans cette ferme dans les années 40. Moi, j'ai commencé à y travailler en 1979. Et en 1984, on s'est lancé dans l'élevage de poulets de chair Label rouge. » A l'époque Gilles produisait du poulet de l'Orléanais (même souche que Loué) et du poulet à pattes bleues. Puis en 2015, l'exploitation est passé entièrement en bio, y compris les 300 hectares de cultures céréalières nourrissant les volailles. Quand on demande à Gilles ce qu'il l'a motivé pour passer l'agrément AB, il nous répond : « j'en avais ras le bol des produits de traitement... quand je les utilisais, j'avais constamment mal à la tête. Les cahiers des charges sont strictes, mais je suis satisfait aujourd'hui de ce virage ».



Gilles Velluet © Linda Louis

### Une cocotte au caractère bien trempé !

Les noires du Berry partagent les espaces avec des pintades Perle Noire du Berry et des poulets de chair standards. Tout ce petit monde s'entend très bien. « C'est une poule sociable, quoiqu'un peu sauvage et parfois difficile à attraper ! », explique Gilles, « Elle met du temps à grossir... on ne peut pas aller à plus vite que la musique ». Elles sont en effet élevées jusqu'à 180 jours, contre 83 jours pour un poulet bio standard et 40 jours pour un poulet de batterie qui ne verra malheureusement jamais le jour. Les cocottes au beau plumage noir, elles, ont la chance d'être à l'extérieur toute la journée, profitant d'herbes, de graines et de vers de terre à picorer. Bien entendu, ces gourmandises ne suffisent pas à booster leur croissance. Gilles leur nourrit avec des céréales hautement nutritives et bien dosées (triticale, orge, pois féverole, tournesol...). Il en résulte une chair blanche exceptionnelle, raffinée, à la fois ferme et fondante. « Je vends aussi bien les mâles que les femelles afin de satisfaire une clientèle qui pourra choisir entre un poulet de 2 kg ou une poulette d'1,5 kg », indique Gilles. Si vous cherchiez une volaille originale pour vos repas de fêtes, nul doute que la poule noire du Berry saura vous régaler !

### Comment la cuisiner ?

La poule noire du Berry détient une chair trop ferme pour être cuite 1h15-30 comme un poulet standard. Elle nécessite donc une cuisson douce pendant au moins 2 heures dans une marmite d'eau en ébullition (voir recette) ou rôtie au four 2h30-3 h à 150 °C, en l'arrosant avec du jus régulièrement.

### Gilles Velluet, volailles de ferme

Lieu-dit Villecoq, 18000 Argent-sur-Sauldre  
02 48 73 63 13 ou 06 20 36 42 61 – [gilles.velluet@gmail.com](mailto:gilles.velluet@gmail.com)

<https://www.lapoulenoireduberry.fr>

Poules noires du Berry, pintades Perle noire du Berry, poulets de ferme, chapons et œufs bio disponibles en direct à la ferme (appeler avant), dans les AMAP Bourges, Plaimpied, Mehun-sur-Yèvre, à la Biocoop de Bourges et sur les marchés de Noël. Prochaine date : marché des producteurs fermiers à Saint-Doulchard vendredi 21 (15h – 21h) et samedi 22 décembre (9h -18h).

Pour les plus gourmands, on vous propose par ici une recette de blanquette de poule noire du Berry : <https://www.berryprovince.com/mon-sejour/gastronomie-berry/livre-de-recettes/blanquette-de-poule-noire-berry/>

